

『飲食の戦士たち』は、飲食業界をリードする企業の社長の生い立ちから生き様、独立までの軌跡を紹介するシリーズ。企業理念とそれを掲げるに至った経緯、今後のビジョン、人材観などを紹介しています。飲食業界を志す方、もって上のレベルで働きたい方、そしてこれから独立を志す方、必見です！



Le coeur ル・クール

株式会社ル・クール 代表取締役

橘 秀希氏

これと決めたら、一直線。

■TVドラマ「ライスカレー」でシェフの道へ

高校は県内でも有数の進学校だった。「不良とも、生徒会の連中とも付き合えるバランズのいい人間」だったそうだ。公立だったのが、学内推薦があり、ある程度の大学なら推薦で進学することができた。橘は、推薦を受けられるだけの内申点があったため、3年の夏、担任の先生には、「推薦で進学できるから、何も問題を起こさないでくれよ」と言われていたほどだった。

ところが、あるTVドラマを観て橘の人生は、180度転換する。ドラマの名は、「ライスカレー」。カナダでライスカレーショップを開業しようとした青年たちのお話である。「そうだ、料理人になろう、とスッチが入ってしまったんです」。高校3年の秋のことである。

料理人になる決意を告げた父は怒った。「もともと父はサラリーマン志向の人なんです。兄弟はもろんです。従兄弟まで使った辞めさせようとした(笑)。だけど、大学に進んでもやりたいことはなかったし、時間も無駄にしたくなかったんです。それで反対を押し切って辻調理師専門学校に進みました」。橘青年、18歳の決意だった。

■無謀な、突撃訪問。

辻調でフレンチを学んだ後、オゴヤキャッスルホテル(現ウエストティンナンゴヤキャッスルホテル)に就職する。「バブル全盛期の大量採用の時代でした。私も多くの同期たちと同じように料理人の一歩を踏み出したのです」。

しかし、ひとつのリストランテに住むつもりはなかった。目は海外に向く。「ハチ子のお金、持っていたカラムを売って、そのお金で英語と英語を習いました。ところが語学ができて、海外にツツはなかったから、「国際」と名が付くところに行けば何かのきっかけをつかめるのではないかと思いつくんです(笑)。さっそうと、海外と言えは外務省だ、と思いつくんです(笑)。さっそうと新幹線に乗った。目指すは霞ヶ間にあるだろう外務省。「もちろん門前払い。でもホテルの仲間たちに恰好つけて出てきた手前、手前がらしゃ頼れない。あれこれ頼んでるときに、偶然、国際交流サービズ協会の方が話しかけてくださるんです」。

■23歳の「在カナダ日本大使館」総料理長誕生。

いまでも交流があるという人物は、橘の無理な行動に胸打たれたものがあったのだろう。大使館に勤める料理人の試験を受けるいなか、と、ひとつの道を示してくれたのである。

試験を受け、決まっていたのは、奇しくもライスカレーの舞台ともなったカナダ。その日本大使館の料理人。しかも、総料理長という肩書だった。反対していた父が、認めてくれたように感じたもの頃からである。息子がカナダの日本大使館で総料理長を務める。父親として嬉しくないわけはない。だが、まだ橘は23歳。果たして、重責が務まるのだろうか、と心配されたことだろう。

「4年間勤めさせてもらったキャッスルホテルを卒業し、カナダに渡りました。私語も、英語も勉強して来たので、なんとかなるだろう。でも、まだ23歳です。総料理長という肩書ですから、年配の人もいごいごなさいといけません。インターンシップもまよまよに進んだ時代ではありませぬから、レシビビとつも自らの足を使って各店を食べ歩き、修得しないといけない。大使館がカナダでも東の方だったので、ニューヨークなどに行つて、おいしい店を食べ歩きました」。重圧は、何通りもあった。国を代表するVIPが相手である。国によって食文化も異なる。それ以外にも、ワインは世界でも最高級、そのワインに負けない料理を作らなければならぬ。大使の任期が切れる2年間、橘は、大使とは違う戦いを繰り返した。

■フレンチからイタリアンへ。

大使が代わる、料理長も代わるのが不文律らしい。「カナダに列る選択もあつたかもしれない。カナダのヒルトンの料理長による紹介で、日本に戻ることにしました。名古屋ヒルトンです。もちろん、ボスは総料理長より通か。それでも旧目でみられました」。キャッスルホテルでも大使館でも苦労はしたが、それは料理についてだった。だが、名古屋ヒルトンは、人間関係に悩んだ。「料理人も競争社会のなかで生きていこうなんです。サラリーマンと比べて燃然といえるかもしれません。入社して半年ぐらいは、受け入れてさえもあきらめませんでした。ただ、私は英語がしゃべれたのがよかったです。ヒルトンの上層部は、ほとんど外国人なんです。そのなかのゼラ ルマネージャーが、私を認めてくださった。いくつかの料理をつくらせ

てくれているようになったんです。そうなるまで誰も認めないわけにはいきませぬ。年功序列とは違った正当な評価で、私が選ばれたわけですから」。

名古屋ヒルトンでも頭角を現した橘だが、徐々に「これからはフレンチよりイタリアン」とイタリアンに興味が始めていき、いったんそう思うと、橘はブレない。それはいままでの歩みからわかるだろう。こうと決めれば、とことん進む、つまり「頑固」なのである。

■イタリアへ、なんともかなさ。

「キャッスルへいた時代、イタリアンのフェアがあつて、イタリアから著名なシェフを招いたことがあつたんです。私たちも、彼と一緒に写真撮らせてもらった。そうだ、あのときのシェフがいる。そう思う当時の写真をひっぱって、それを胸にイタリアへ、飛びました」。

無謀な旅と修行が始まった。無事、目当てのシェフに会い、イタリアで修行を開始した橘は、さまざまなリストランテを渡り歩いた。「英語ができればなんとかなると思つていました。でも、地方に行けば全然通じませぬ。そんな中で地下鉄に乗つたこともあつた。総料理長まで務めた男が放浪している。だが橘には、それで充分だった」。

■日本に帰還、ル・クール設立。

もともと料理の腕はヒルトンのマネージャーまで認めるほどだ。イタリア料理もスグに己のものにできた。だがこのイタリア時代、修得したものは料理だけではなくた気がする。人と料理、人とレストラン、この3者が纏りすぎたドラマを可視化できるよつになつていたのだろが、日本に帰国した橘は、その後12年間ほど、プロデュース顧問、アドバイザーという肩書で活躍。個人事務所、ル・クールも設立した。

再度転機が訪れたのは2009年。浜松の、あるアッパーなイタリアリストランテのオーナーが、橘に運営してもらえないかという相談を持ちかけた。「浜名湖が見渡せるオーシャンビューのレストランで。でも、売上げは下がって低く、このままでは閉店を待つだけ。そんなときに、声をかけてくださったんです」。

店名をそのままに、食べ放題のイタリアリストランテに変えた。客単価も下がったが、売上は上がった。2年間、アップを繰り返している。このリストランテで開発したサービスをさらにバージョンアップし、落とさなかったのが、初の直営店「ヴェーノ・イタリア」である。

■開店前に人・人・人。

食べ放題の魅力は、価格の高い安いではなく、価格が決まっていることだろう。これなら、安心して好きなモノを好きなだけチョイスできる。財布を気にすることがないから陽気になれる。旨いことはもちろんだが、「ヴェーノ・イタリア」の魅力は、陽気な時間を提供していることではないだろうか。

オープン初日。開店前から駐車場は満杯。デイナーでは、開店前から長蛇の列を作った。この人気は、いまも衰えていない。

現在、店舗数は22店舗。イタリアリストランテだけではなく、居酒屋も展開している。100店舗、株式市場、そんな目標もとらえられるようになった。実力あるシェフが作った陽気なリストランテ。23年間かけ、たどり着いたのは、「ライスカレー」同様、誰もが愛する味だったのかもしれない。

2012年グローバル人材採用計画、本格始動。

円高が進み、停滞が余儀なくされている日本経済。しかし、フードビジネスはその円高を利用し、逆に積極的な海外展開を行っています。今後この動きはますます顕著になっていくことが予想されます。実際、どここの企業もグローバルな人材を採用し始めました。そこでグローバルスタイルでは、一人でも多くの「グローバル人材」を海外での展開を行う企業に積極的に紹介し、企業と求職者の双方が成長できる場を提供していきたいと考えています。

海外経歴を
活かしたい
あなたへ!

Glocal Styleにまずはアクセス!
<http://inshoku.info/glocal.style/>

ワーホリ経験者の
独立・企業支援サイト
Glocal
Style

■担当責任者:塩原修(コンサルタント) Email:glocal.style@gmail.com

日本で人材コンサルタント業、オーストラリアでメディアおよび飲食業に従事。現在はカナダに拠点を置き、日本の飲食企業およびオーストラリアの企業と様々な取り組みを行っている。ワーキングホリデーの就職事情に詳しく、帰国前からあなとの独立・起業の相談、および就職相談に乗り、日本への受け入れとなります。

KEYSTONE 株式会社キーストン
<http://www.keys.ne.jp/>

inshoku 国際就職
運営サイト <http://inshoku.info/>
外国人材紹介 <http://inshoku.info/>
く(株)キーストン

運営サイト いんしょくハイパー
外国人材紹介 <http://inshoku.info/>
く(株)キーストン

応援企業 チアーズ

inshoku